

あじのさと Wスピード **取扱説明書**
料理レシピ
YDK 電気調理器 Y-2400W

お料理をもっと楽しく、アイデアを生かして、スピーディに作っていただくための電気調理器

—保証書付—

安全上のご注意

ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが予想される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

図記号の意味



この記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。△の中やわきに具体的な注意内容が表示されています。



この記号は、禁止の行為であることを告げるものです。○の中やわきに具体的な禁止内容が表示されています。



この記号は、行為を強制したり指示する内容を示すものです。●の中やわきに具体的な指示内容が表示されています。



警告

電源プラグにほこりが付着している場合はよく拭き取ってください。



禁止

カッターが完全に止まったことを確認してからふたを開けてください。けがの原因になります。



100V以外禁止

交流100V以外では使用しないでください。

表示された電源電圧（交流100V）以外では使用しないでください。



警告

定格10A以上のコンセントを単独で使ってください。他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



プラグを抜く

部品の取り付け、取り外し、およびお手入れする時は、プラグを抜いてください。けがをする恐れがあります。



ふた・容器は、食器洗い乾燥機での乾燥をしないでください。



禁止

子どもには使わせないでください。



禁止

子どもの手の届かないところに、保管してください。



プラグを抜く



万一、煙がでている、変なにおいがする等、異常が発生した場合はそのまま使用しないで販売店に連絡してください。火災・感電の原因になります。



プラグを抜く



万一、本機を落としたり、異常がみとめられたり、本体が破損した場合は、電源プラグをコンセントから抜いて販売店に連絡してください。そのまま使用すると火災・感電の原因となります。



禁止



プラグを抜く



本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。また、水等がかかった場合は、プラグを抜いてから拭き取ってください。故障・感電の原因になります。



禁止



濡れた手で電源プラグを抜き差ししないでください。感電の原因となります。



禁止

スイッチを細い棒(つまようじ)などで絶対に押さないでください。カッターが回転しますので、手が触れたりすると非常に危険です。

⚠ 注意

この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が障害を負う危険性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

プラグ・コンセント



プラグを抜く



電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。



禁止



いたんだコードや電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因となります。



プラグを抜く



使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いておいてください。絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



禁止



コードは無理に引っばったり、ねじったり、無理に曲げたり、重いものを乗せないでください。コードが傷み、火災や感電の原因となります。



禁止

調理材料を取り出す時は、ヘラなどを使い取り出してください。カッターの刃は鋭利で危険です。直接手を触れないでください。

移動について



本体の持ち運びは、必ず本体の下側を両手で持ってください。



禁止

運転中に移動しないでください。



禁止

不安定なところでは使用しないでください。

安全上の注意.....①

取扱説明書

各部の名称.....④

リセットスイッチの復帰の仕方⑤

ご使用前に⑥

ご使用方法.....⑦

お手入れの方法・保管について.....⑧

調理レシピ.....⑨

チーズハンバーグ⑨

焼き餃子.....⑩

エビのゴマ団子⑪

だて巻き⑫

ナン・麦とろ.....⑬

カボチャスープ⑭

チーズケーキ・巨峰のシャーベット⑮

ドレッシング.....⑯

調理目安表.....⑰

仕 様.....⑰

保証書.....⑱

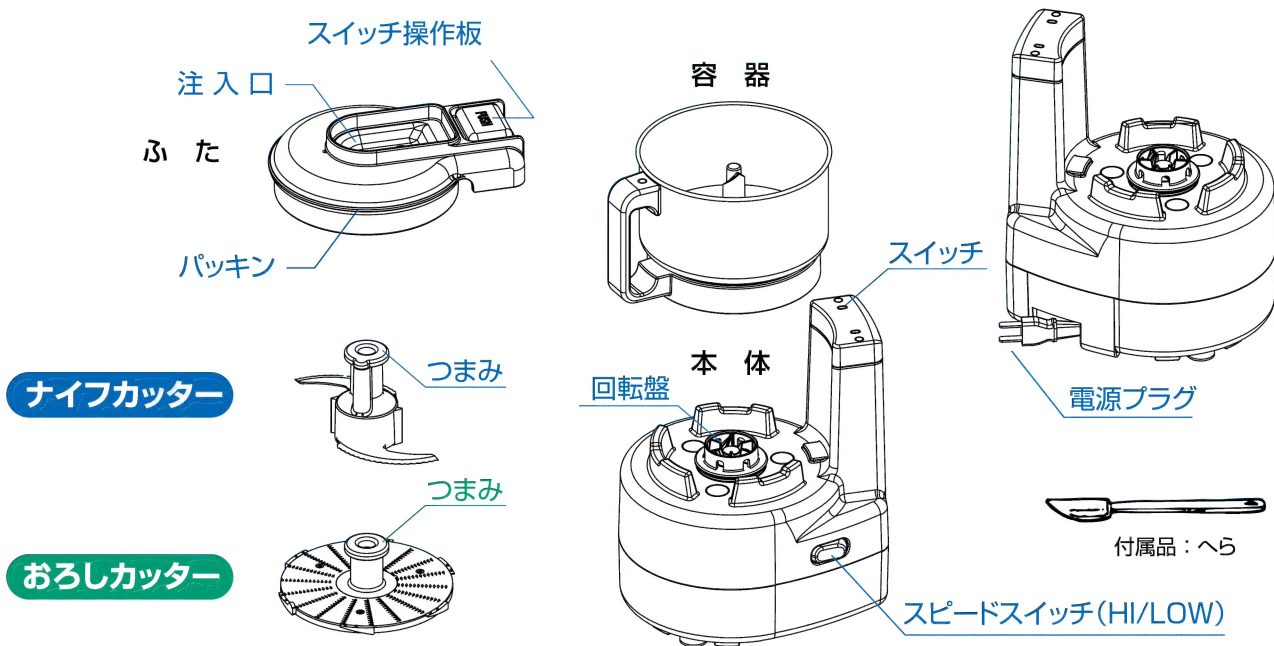
保証規定.....⑱

アフターサービスについて.....⑱

取扱説明書

この度は電気調理器をお買い上げ頂きまして、誠にありがとうございます。ご使用前に、この「取扱説明書」と「お料理の手びき」をよくお読み頂き、正しくお使いください。なお、この「取扱説明書」は、保証書が一緒になっておりますので、大切に保存して下さい。万一、使用中にわからないことや不具合が生じた時、お役に立ちます。

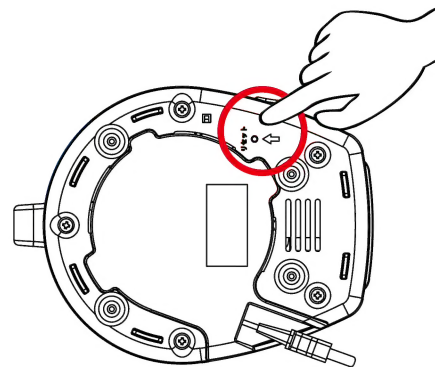
各部の名称



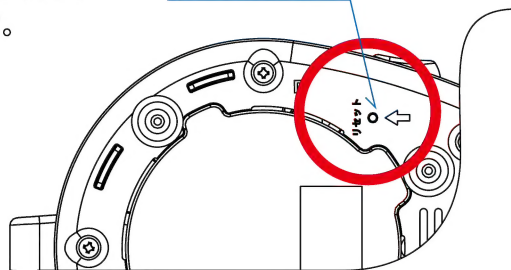
リセットスイッチの復帰の仕方

容量以上で使用された場合または負荷が大き過ぎた場合、モーターに負担がかかりリセットスイッチが動作し、回転が停止します。

- ①電源プラグをコンセントから抜く。
- ②ふた及び容器を外す。
- ③本体を裏返し、図のように指でリセットスイッチを“カチッ”と小さい音がするまで押す。
- ④再び開始する場合は、量を減らしてから行ってください。



(本体裏)
リセットスイッチ

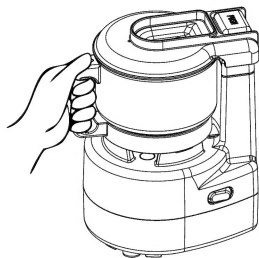


困った時の対処方法について

症 状	原 因	対 策
■スイッチが入らない	●ふたのセットが悪い ●電源プラグがはずれている ●リセットスイッチが動作している	○ふたを確実にセットする ○電源プラグをコンセントに差し込む ○リセットスイッチを復帰する
■カッターが回らない	●材料の量が多い ●材料の切り方が大きい ●リセットスイッチが動作している	○量を減らして調理する ○お料理の手びき通りにする ○リセットスイッチを復帰する

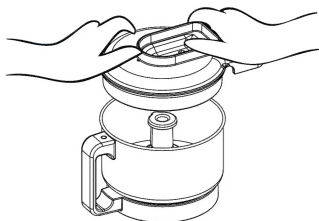
ご使用の前に

①容器を本体からはずします。

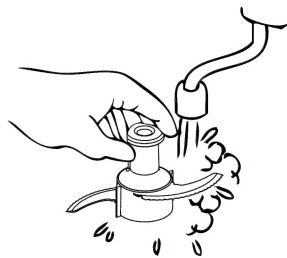


ふたをつけたまま取っ手を持って持ち上げます。

②ふたをあけ、ナイフカッターをはずします。



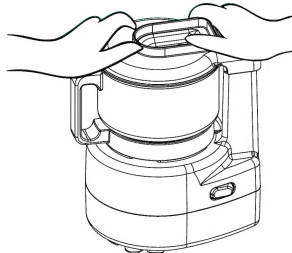
③各部を洗います。



容器・ふた・カッターを洗います。
カッターはブラシを使って洗ってください。

スイッチの使い方

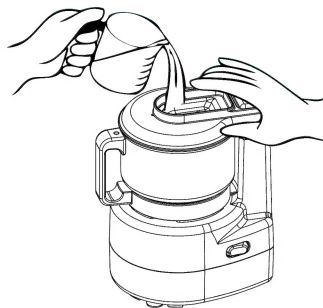
ふたをして、スイッチ操作板とスイッチ部を確実に合わせてから、手のひらまたは指でスイッチ操作板を押します。スイッチ操作板を押している間だけカッターは回ります。材料を入れ、最初にスイッチ操作板を2～3回押した後、連続して回してください。



連続して20分以上回さないでください。故障の原因になります。

注入口の使い方

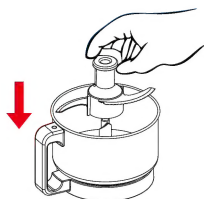
液状の調味料を入れる場合にご使用ください。ふた全体を押さえるようにして、スイッチ操作板を押してください。
ふたは必ず、パッキンをつけて使用してください。



ご使用方法

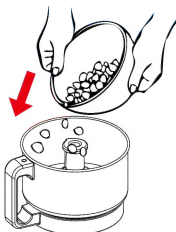
ナイフカッター

①容器にカッターを取り付けます。



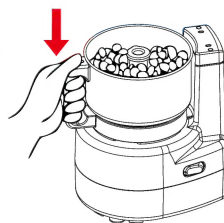
- カッターの刃は鋭利で危険ですから、「つまみ」を持って取り付けます。

②材料を入れます。



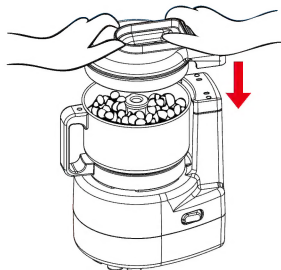
- 材料は1回に調理できる最大量以上は入れないでください。最大量以上調理する時は、何度かに分けてください。

③容器を本体の上にのせます。



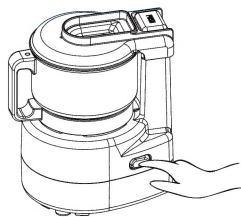
- 容器は本体の上になじりとスイッチが入りません。

④ふたをかぶせます。



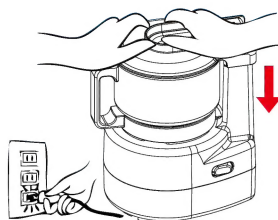
- 本体のスイッチ部とふたのスイッチ操作板を合わせてふたをします。

⑤スピードスイッチを合わせます。



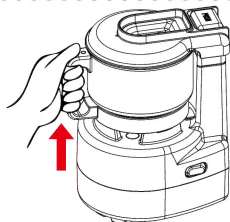
- スピードスイッチを調理にあつたスピード(HI/LOW)に合わせてください。

⑥電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを入れます。



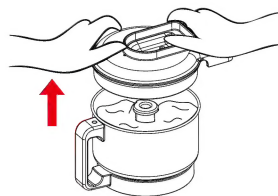
- 図の様に支えて、ふたのスイッチ操作板の部分を押しすとスイッチが入ります。
- 材料がカッターに巻きついた時は、いったん本体から容器を外し、巻きついた材料を取り除いてください。
- カッターが回らない時は、いったん本体から容器を取り外して、材料を小さく切り直してください。

⑦容器を外します。



- 調理が終わりましたら、容器を本体から外してください。電源プラグをコンセントから抜いてください。

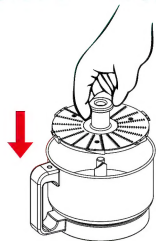
⑧ふたとカッターを外します。



- カッターは「つまみ」を持って外します。材料はへらなどで取り出します。

おろしカッター

①カッターを取り付けます。



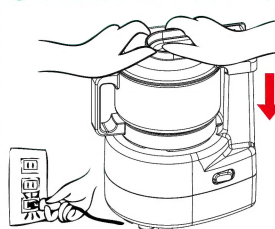
●「つまみ」を持って取り付けます。

②材料をカッターの上に入れ、容器を本体の上にのせます。



●容器は本体の上
にしっかりとせな
いとスイッチが
入りません。

③ふたをしてスイッチを入れます。

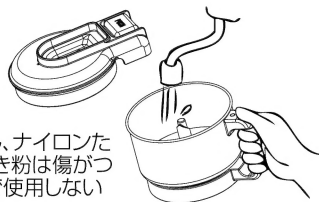


●カッターの回転始めには、
材料が持ち上げられます
ので、ふたは両手でしっか
り押さえてください。

●スピードスイッチを調理に
あったスピード(HI/LOW)
に合わせてください。

お手入れの方法

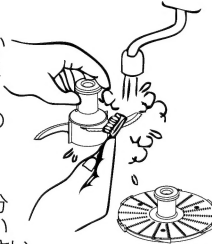
①ふた、容器はスポンジに食器用洗剤をつけて、出来ればぬるま湯で洗い、水分をよくふき取ってください。



- 金属たわし、ナイロンたわし、みがき粉は傷がつきますので使用しないでください。
- 熱湯(約60℃以上)で洗わないでください。

②カッターはぬるま湯を流しながら、またはつけながら、ナイロンブラシなどですみすみまできれいに洗ってください。

- カッターは鋭利ですから、取扱いには十分注意してください。
- カッターは金属などの堅いものにあてないでください。
- カッター刃の根元部分には食材が残りますので、よく洗ってください。



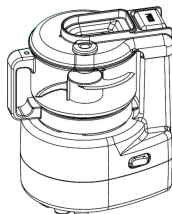
③本体の汚れは湿ったふきんなどで、きれいにふき取ってください。



- 本体は絶対水洗いしないでください。シンナー・ベンジン・金属たわし・みがき粉・化学ぞうきんなどを使用すると、傷や変色の原因になります。

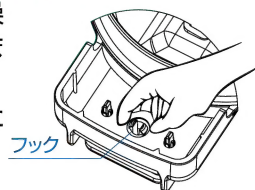
保管について

- ナイフカッターは、常に容器に取り付けた状態で保管してください。
- おろしカッターは刃を傷めないように保管してください。
- 各パーツは乾燥したことを確認してから保管してください。
- 食器洗い乾燥機は使用しないでください。

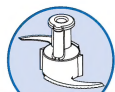


スイッチ操作板の外し方

- ふたの裏側より、スイッチ操作板のフックを内側へつまみ、押し上げると外れます。取り付けは、セットしていた蓋の穴へ差し込みます。



フック



ナイフカッター使用



焼く

チーズ入りハンバーグ

材 料

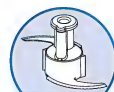
〈4人前〉

牛肉……………300g
 たまねぎ……………80g
 プロセスチーズ……………80g

A：塩……………小さじ1/2
 こしょう・ナツメグ…適宜
 パン粉……………50g
 卵……………1/2個
 B：ウスターソース……………大さじ3
 ケチャップ……………大さじ3
 しょうゆ……………大さじ1/2
 水……………70cc

作り方

- ① 容器に肉・たまねぎを2～3cm角に切り、Aを入れてスピードスイッチをLOWにして回す。
- ② ①を4等分し、中央をへこませてチーズを包み込み、形を整えて油を熱したフライパンで両面が色づくまで焼き、蓋をして弱火で蒸し焼きにする。
- ③ ②を取り出したフライパンにBを入れ、中火にかけソースをつくる。



焼き餃子

ナイフカッター使用

焼く

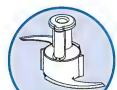
材 料

〈4人前〉

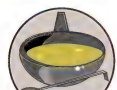
豚肉	180g
キャベツ	120g
ニラ	80g
ねぎ	1 1/2本
生しいたけ	2枚
生姜・にんにく	少々
A：ごま油・しょうゆ	各大さじ1 1/2
酒	大さじ1
塩	小さじ1
餃子の皮	
熱湯	4～5さじ

作り方

- ① 豚肉・キャベツは2cm角切に、ニラとねぎは2～3cmの長さに、生しいたけは軸を取って2～3cm角にきる。生姜・ニンニクは皮を剥いておく。
- ② 容器に野菜・肉・Aの調味料の順に入れて、スピードスイッチをLOWにして回す。
- ③ ②で出来た具を餃子の皮に適量をのせて包み、フライパンに油を熱し餃子を並べ、片面に焼き色をつけて熱湯4～5さじを加えて蒸し焼きにし、ごま油をたらして底をカリッとさせる。



ナイフカッター使用



揚げる

エビのごまだんご

材 料 〈4人前〉

A：ブラックタイガー……300g
豚バラ肉………50g
玉ねぎ………1/4個
しょうが………1/2片
たまご………1個
片栗粉………大さじ2
酒………大さじ1
塩………少々
いりゴマ………1/2カップ

作り方

- ① 容器にAを入れ、スピードスイッチをLOWにして約20秒回す。
- ② バットにいりゴマを広げ、①で混ぜ合わせたAを容器からスプーンでくって、全体にまぶし形を整える。
- ③ 油できつね色になるまで揚げる。





だて巻き

材 料

〈4人前〉

白身魚	100g
大和いも	50g
卵	2個
片栗粉	大さじ2
砂糖	大さじ4
みりん	大さじ1
塩	小さじ1/2

作り方

- ① 容器に、材料を全て入れ、スピードスイッチをHIにして約20秒回す。
- ② フライパンにサラダ油をなじませ、①を一度に流し入れ半熟状態になるまで焼く。裏面もきつね色になるまで焼く。
焼きあがったら熱いうちにまきすで巻く。両端を輪ゴムでとめ、熱をとる。冷めたら形を整える。





麦とろ

材 料

〈4人前〉

長いも……………300g
卵白……………1個分
みそ……………50g
しょうが……………1/2片
だし汁……………適宜

作り方

- ①容器に、2～3 cm 角に切った長芋とみそ、卵白を入れスピードスイッチを HI にして、なめらかになるまで回す。
- ②お好みでだし汁でのばし、麦飯にかける。

13

ナ ン



材 料

〈4人前〉

強力粉……………200g
ベーキングパウダー……………小さじ1
塩……………小さじ1
バター……………30g
ヨーグルト(無糖)……………150g

作り方

- ①容器に、強力粉・ベーキングパウダー・塩・バターを入れ、スピードスイッチを LOW にして回す。
- ②①にヨーグルトを少しずつ入れ回す。スピードスイッチを HI にして生地にはりとし弾力が出るまで回す。
- ③生地を引っ張りながらのばす。生地にぬれ布巾をかけておく。
- ④フライパンに油をひき、布巾をかけておいた面を下にして中火で焼く。





カボチャスープ



材 料

〈4人前〉

カボチャ……………250g
ニンジン……………1/2本
玉ねぎ……………1/2個
水……………2カップ
固形スープの素……………2個
牛乳……………カップ1
生クリーム……………大さじ2
塩・こしょう……………少々
バター……………大さじ1

作り方

- ①カボチャは種とワタを取り、皮を削ぎ落として薄切りにする。ニンジンは皮をむき半月切りにし玉ねぎは薄切りにする。
- ②鍋にバターを熱し、カボチャ、玉ねぎを入れてしんなりするまで炒める。
- ③②に水、固形スープの素を加え柔らかくなるまで煮る。
- ④③の具のみを取りだし、塩・こしょうを加えたものをスピードスイッチをHIにして10～20秒回し、なめらかにする。
- ⑤④を鍋に戻し牛乳を加えて中火にかけ温める。
- ⑥仕上げに生クリームを加え味をととのえる。



15

チーズケーキ 材 料

〈4人前〉



A：クリームチーズ……………250g
 さとう……………80g
 卵……………2個
 レモン……………1個
 薄力粉……………大さじ2
 サワークリーム……………200ml
 ビスケット……………15枚
 バター……………40g

作り方

- ① 容器にビスケットとバターを入れ、スピードスイッチをLOWにしてしっとりするまで回す。
- ② 容器にAを入れて、なめらかになるまで回す。
- ③ オープンを170℃にあたためておく。
- ④ ①を敷き詰めてから②を流し入れ、生地の中の余分な空気を抜き、60分焼く。

巨峰とヨーグルトのシャーベット



材 料

〈4人前〉

巨峰(種無し)……………250g
 レモン汁……………大さじ1
 ヨーグルト(無糖)……………150cc
 砂糖……………大さじ3

作り方

- ① 巨峰の皮を剥いて、レモン汁をからませて冷凍庫で凍らせる。
- ② 容器に①とヨーグルト、砂糖を入れ、スピードスイッチをLOWにして回す。
- ③ 金属製のバットに入れ、冷凍庫で2時間以上凍らせる。
- ④ 容器に③を入れ、スピードスイッチをHIにしてなめらかになるまで回す。
- ⑤ もう一度バットに移し、冷凍庫で凍らせ、再び容器に入れて回す。なめらかになったら再度バットに移す。





ドレッシング各種

作り方 ❶容器に各材料を入れ、スピード
スイッチをHにして回す。

梅ダレ

材 料 〈4人前〉

梅肉……………80g
砂糖……………大さじ5
みりん……………大さじ5

バジルソース

材 料 〈4人前〉

バジル……………50g
にんにく……………1片
松の実……………少々
粉チーズ……………大さじ5
塩……………小さじ1
こしょう……………少々
オリーブオイル……………80ml

ゆずだれ

材 料 〈4人前〉

ゆず……………2個分
赤とうがらし……………2本
塩……………大さじ2
酒……………大さじ1
みりん……………大さじ5



調理目安表

調理項目		材 料	最大量	下 準 備	運 転 時 間
LOW	みじん切り	玉 ね ぎ	300g	2～3cmに切ります。	約3～8秒
		に ん じ ん	300g	2～3cmに切ります。	約5～10秒
	ミ ン チ	豚 肉	300g	2～3cm角に切ります。(筋のある物は除く)	約30～40秒
	すり身	白 身 魚	300g	内蔵・骨・皮を除き、2～3cm角に切ります。	約20～40秒
		え び	300g	頭・殻を除き、2～3cm角に切ります。	約10～20秒
	混 ぜ る	ハンバーグ	500g	肉・玉ねぎ:2～3cmに切ります。食パン:6～8つにちぎります。	約30～40秒
		ぎょうざの具	500g	2～3cmに切ります。	約30～40秒
HI	砕 く	煎 り ゴ マ	300g	煎ります。	約20～30秒
		チョコレート	300g	2～3cmに切ります。	約10～20秒
	すりつぶす	湯 で 野 菜	300g	2～3cmに切り、茹でます。	約40～60秒
		冷 凍 果 実	300g	2～3cmに切り、凍らせます。	約40～60秒
	混 ぜ る	マヨネーズ	300g	卵・酢・サラダ油(カッターと容器の水は、良くふき取っておきます)	約40～60秒
		ドレッシング	300cc		約20～30秒
	お ろ し	だ い こ ん	200cc	約2cm角に切ります。	約30秒
		山 い も	250g	皮をむき、約2cm角に切り、酢水に約30分つけます。	約30秒
		れ ん こ ん	200g		約30秒
		に ん じ ん	250g		約30秒

仕 様

電 源	AC100V 50/60Hz	容 器 の 容 量	500g(左記の基準表による)	付 属 品	へら		
定 格 時 間	20分	大 き さ	幅15cm・奥行22cm・高さ24cm	※機能性改善により、仕様の一部を変更する場合があります。			
定格消費電力	140W(HIスピード時)	製 品 重 量	3.1kg				
電 源 コード	1.5m(有効長)	材 質	本体: (ABS) ふた (AS) 容器 (SUS) ナイフカッター (SUS+PP) おろしカッター (SUS+ABS)				
回 転 数	HI:約3,000回/分 LOW:約1,500回/分						

サービスパーツ:ふた・容器・パッキン・ナイフカッター・おろしカッター

保証書			
品番 Y-2400W			
お客様	ふりがな	(〒 -)	
	お名前	ご住所	
保証期間	対象部品 期間(お買上げ日より)		販売店
	1 年		
お買上げ日	年 月 日	住所 店名 電話	

YDK 山本電気株式会社
福島県須賀川市和田道116番地

この度は、電気調理器をお買上げいただき誠に有り難うございます。

この製品は、厳密な品質管理及び検査を経てお客様のお手元にお届けしております。

保証期間中に、お客様の正常な使用状態で万一故障した場合には、

当保証書の付記保証規定(下記)により

お買上げの販売店を通じて

責任をもって修理させていただきます。

保証規定

- ①保証期間は、お買上げの日より1年です。保証期間内に正常な使用状態に於ける製造上の欠陥による故障の場合は、販売店を通じて無料で修理いたします。
- ②次の様な場合は、保証期間内でも有料修理となりますのでご了承ください。
(イ)お取扱い上の誤り、製品の改造、不当な修理による故障及び損傷。(ロ)お買上げ後の輸送、移動、落下による故障及び損傷。(ハ)火災、天災、異常電圧、指定外電源(電圧、周波数)による故障及び損傷。(ニ)本保証書のご提示がない場合。(ホ)保証期限が過ぎた場合。
- ③本保証書にお買上げ日、販売店名が未記入の場合、あるいは、本保証書の字句を勝手に書き換えられた場合は、本保証書は無効となりますので、ご注意ください。
- ④本保証書は、日本国内においてのみ有効です。
- ⑤本保証書は、再発行いたしませんので、大切に保管してください。

アフターサービスについて

- ①保証書について…保証書は本取扱説明書に刷り込み式で添付しています。必ず、「販売店、購入日」等の記入を確かめられ、大切に保管してください。
保証期間…お買上げいただいた日から1年間です。
- ②保証期間中の修理について…お求めの販売店、又は最寄りの取扱店まで、お問い合わせください。保証書の記載内容に応じて責任をもって修理させていただきます。
- ③保証期間経過後修理の修理について…お求めの販売店にまずご相談ください。修理によって機能が維持できる場合はお客様のご要望により修理いたします。



山本電気株式会社

福島県須賀川市和田道116番地
TEL0248-73-3181(代)

販売店